



HOTEL & RESTAURANT

seit 1764

## Speisekarte

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	7,00	Hirschkeulengulasch aus heimischer Jagd mit Pilzen in Rotweinsauce dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	22,90
Hausgemachte Pikante Gulaschsuppe	8,90	Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb in Butter geruckelt mit Preiselbeeren Zitrone, Bratkartoffeln, dazu Salat	24,90
Feldsalat mit Vinaigrette, Nüsse Curcuma-Birne und Knusper-Speck	11,00	Kabeljau auf Blattspinat, dazu Beurre Blanc und Salzkartoffeln	22,90
Isländischer Räucherlachs Meerrettichsauce, Salatgesteck, und Kartoffelrösti	15,90	Schnitzel vom Landschwein in der Pfanne gebraten mit Salat Champignonrahm und Pommes frites	17,90
Gebackener Camembert mit Obstgarnitur, Preiselbeeren, gebackener Petersilie und Baguette	13,90	Rumpsteak für den Steak-Liebhaber saftig marmoriert mit kleinem Fettrand Pfeffersauce, Salat und Pommes frites	28,90
Bunter Salat der Saison mit Maishähnchenbrust dazu Baguette	14,90	Dessert:	
Frische Linguine mit Pikanter Tomatensauce Mandel-Pesto und Parmesan	14,90	Gebackenes Vanilleeis in der Mandelkruste auf Fruchtschaum	8,00
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Blattspinat, Dijon-Senf sauce dazu Bratkartoffeln	22,90	Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schoko-Kern auf Fruchtsauce und Vanilleeiscreme	8,00
Glasierte Hirschbrust Portweinjus und Rahmwirsing dazu Kartoffelstampf	20,90	Dessert des Tages mit einem Espresso	7,00
Westfälischer Hirsch-Sauerbraten in Mandel-Rosinensauce dazu hausgemachte Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	24,90	Premium Eiscreme 3 Kugeln mit Sahne	6,00 6,50
Zart Geschmorte Rinderroulade in Spätburgunder-Rotweinsauce auf Kartoffelstampf und Wirsing in Rahm	19,90	Für unsere kleinen Gäste	
		Bandnudeln mit Tomatensauce	6,50
		Schnitzel vom Landschwein „Wiener Art“ mit Pommes und Gemüse der Saison	8,90